

KROKIETY Z RYŻU



ELIZAT



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ryż	35 dag.
grzyby suszone	2 dag.
jajka	2 sztuki
posiekany koperek	--
cebula	1 sztuka
ser żółty	5 dag.
tłuszcz	--
Bułka tarta klasyczna Prymat	--
sól	- do smaku
pieprz	- do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby umyć, ugotować, zlać wodę do oddzielnego naczynia, grzyby pokroić.

Ryż ugotować w wodzie z dodanym do niej wywarem z grzybów.

Ryż utrzeć z posiekany koperekiem, jajkami, zarumienioną cebulą, tartym serem, solą i pieprzem.

Uformować wałek, kroić na niewielkie części. Obtoczyć w bułce, smażyć na tłuszczu. SMACZNEGO !!!